

Imanol Arias, amante del buen vino

Imanol Arias es actualmente uno de los actores más consolidados dentro del panorama artístico español. Nadie puede dudar del buen hacer de este leonés criado en el País Vasco, con más de cuarenta películas a sus espaldas y otras tantas participaciones en series de televisión y obras de teatro. Lo que no conoce gran parte del público es su dedicación al mundo de la viticultura y su gran afición a la gastronomía, hasta el punto de ser galardonado con menciones especiales y otros reconocimientos por su dedicación a este ámbito. A pesar de encontrarse plenamente inmerso en el rodaje de su último éxito televisivo (la serie de TVE *Cuéntame cómo pasó*), **Imanol Arias** encontró un hueco en su agenda para contestar amablemente a las preguntas de RS.

En primer lugar, háganos de tu momento laboral actual y tus planes de futuro.

Desde hace ocho años por estas fechas estamos en plena etapa de estreno de temporada, aunque lejos de cansarnos o aburrirnos, o de creer que ya está todo hecho, seguimos entusiasmados. Hay escenas añadidas muy interesantes, primeras editadas... Además, mientras estoy rodando voy viajando de aquí para allá; por ejemplo, recientemente asistí a un preestreno en Vitoria. Todos los actores nos incorporamos al rodaje el día 15 de agosto, por lo que llevamos ya muchos días de vorágine.

El actor leonés es socio desde 2003 de una de las Bodegas de Emilio Moro, Cepa 21, y colabora con su Fundación

Eres un personaje destacado en círculos gastronómicos y enológicos. ¿Ha influido tu profesión en la inmersión dentro de este ámbito?

No exactamente. La profesión lo que te permite es que puedas hacer viajes constantes y acceder a conocimientos y a personas. También es cierto que por la profesión eres un personaje conocido y todos son muy amables contigo. Tenemos la suerte de que España tiene un abanico gastronómico muy importante, y a mí me encanta disfrutarlo y aprendo mucho.

Naciste en León, pasaste la infancia y juventud en el País Vasco, vives en Madrid... ¿Qué cocina regional destacas en el panorama culinario español?

Hay algunas que tienen características especiales, en las que el contacto con el consumidor es más cercano. Dentro de la restauración destacaría la cocina vasca, y en general toda la cocina del norte, precisamente por ese contacto con el ciudadano. Pero lo que en realidad destaca de la cocina española es el componente mediterráneo, los elementos comunes. Es más, sería casi tan sencillo explicar España a través de la historia como a través de la gastronomía. Por ello, creo que lo más destacable es la raíz mediterránea y la nueva visión de la comida española hacia un producto que esté más mezclado; me refiero al descubrimiento de sabores, el buen hacer, la búsqueda de cocciones más adecuadas, un tratamiento de los productos más exquisito, etc., que yo creo que es el nuevo reto de la gastronomía.

¿Personalmente qué prefieres, la cocina tradicional o la cocina creativa?

Tengo días diversos y, además, dentro de una dieta equilibrada cabrían las dos cosas. Prefiero quizá una cocina más imaginativa por la noche, pero un buen plato de lentejas o un puré, acompañado de

un vaso de vino y una pieza de fruta o queso, te colma perfectamente a mediodía y es una comida muy adecuada.

Pasemos a tu faceta de viticultor. Actualmente eres socio de Bodegas Emilio Moro, y en 2003 conseguiste sacar al mercado tu primer vino, Cepa 21. He de aclarar que no soy socio de todas las Bodegas Emilio Moro, únicamente de Cepa 21. Lo que pasa que en la Bodega me tratan muy bien y siempre me vinculan a Malleolus y a otras creaciones, porque me gusta mucho trabajar en este mundo.

"Actualmente debe primar la dedicación, el entusiasmo y llegar al mayor número de personas posible"

¿Qué papel juega la viticultura en tu vida? ¿Se trata únicamente de una afición? Al final es algo que se ha ido haciendo importante, por el hueco que yo le doy, por lo que le dedico y vivo. Yo no tengo un trabajo específico en la Bodega, excepto dar a conocer el vino, acompañarlo en ciertas ocasiones, estar presente en un par de cosas y colaborar con la Fundación para el agua que tenemos. Pero como socio tengo una especie de dedicación diaria que se ha hecho muy importante. Es una actividad maravillosa pero azarosa también, casi parecida a la de actor, con lo cual es difícil estancarse o aburrirse, y cada año es una sorpresa nueva. Afortunadamente estamos viviendo este período con mucha pasión, con la premisa de que hay que partir casi desde cero y debemos tantear muchas cosas. Creo que es un momento muy bueno para vinos jóvenes, con precios más adecuados. La labor de ahora es maravillosa, se trata de encontrar mejores condiciones económicas para productos bien acabados, que tengan todo el poderío de la bodega, el buen hacer...

¿Cuál es el origen de tu afición por la viticultura?

Nací en un barrio obrero, en el que los vinos tenían una gran presencia en la comida. Además, el vino se cogía en las bodegas y desde pequeño y me tocaba ir a por la botella de vino. Te llenaban el pellejo y te premiaban con un sorbo. De alguna manera te acostumbrabas a que la bodega era una cita diaria. Desde entonces tengo una muy buena relación con el vino.

¿Recuerdas algún momento especial de tu vida en el que el vino fuera el protagonista?

Recuerdo el estreno de *El Lute* en Córdoba, en el restaurante "El caballo rojo". El chef estuvo muy amable y nos hizo una especie de recorrido en el que explicaba los vinos. En un momento determinado me miró y vio que estaba muy interesado en el Illera, ya que pasaba mucho por Rueda, camino de Riaño, y conocía bien la Bodega Los Curros. Luego nos ofreció unos trozos de carne (era la primera vez que tomaba secreto ibérico). Fue un momento glorioso. También recuerdo otra experiencia en Nueva York, cenando en el River Café. En la carta de vinos vi uno español, Malleolus, y me sonó tan bien que lo pedí. Allí me enamoré de ese vino.

Te han concedido numerosos títulos y menciones honoríficas relacionadas con la gastronomía y la enología. ¿Qué significan para ti estos reconocimientos?

Es una cosa que agradezco. Creo que reconocen mi afición, independientemente del dinero. Se trata de aprender, disfrutar y, de alguna manera, dejarse seducir.

